تحولات العادات الغذائية بالقرية الطنجية

دراسة ميدانية

نعيمة المدني

باحثة في علم الاجتماع، الرباط

تم إجراء البحث الميداني بكل من قرية جبيل الريح وأولاد العياشي باستعمال تقنية المقابلة والملاحظة.

لقد صورت بعض الدراسات العادات الغذائية القروية كعادات يطبعها الجمود والانغلاق، يبدو فيها المطبخ القروى وكأنه مرتبط ارتباطا وثيقا بالأرض واستغلال المنتوجات الفلاحية، كما يقوم على مهارة السلف التى انتقلت إلى الخلف أو تم اكتسابها بفعل التقليد أو بحكم العادة[1].

غير أننا إذا كنا نرمي من خلال هذه الدراسة إلى تكريس خصائص النظام الغذائي القروي كنظام متعدد المحددات وقابل للتحول، فإننا نؤكد أيضا على ما أسفرت عنه مقاربة مفهوم التحول ذاته من قضايا منهجية هامة :

ففي مغرب القرون الماضية، حيث توجد الطبيعة والتحولات المناخية، – في نظر المؤرخين مثلا – كمحرك قوي للتحول، ظل الجوع والوباء يظهران على التوالي وبشكل مواظب عقب حلول الجفاف، إذ كانت ندرة الغذاء –آنذاك– تدفع بالسكان إلى تناول أغذية قدرة أو سامة مما كان يؤدي إلى استشراء الأوبئة.

غير أن توليفة (الجفاف/الجوع/الوباء) التى اعتاد بعض المؤرخين تقديمها لدراسة مشكل الغذاء لا تلبث أن تفقد فعاليتها، ذلك أن إمكانية اعتماد الكتابات التاريخية على وثائق تغطي فترات دون غيرها، أو تفرط في التركيز على جوانب بعينها (المناخ مثلا)، قد تسفر عن تسلسل يكون

[1] Jean François, Revel, la sensibilité gastronomique, de l'antiquité à nos jours un festin en paroles, ed. Suger, 1985, p. 29.

المجاعات والأوبئة في تاريخ المغرب، ص. 437-446.

مفتعلا[2]، فضلا عما يمكن أن نستشفه أيضا من تنامي الاتجاهات العلمية التي تربط وجود الأمراض والأوبئة بعصر معين وليس بظروف معينة...

بيد أن انفلات دراسة اليومي الغذائي من الكتابات التاريخية قد يعود أيضا – في جزء منه – إلى خصوصية التحولات في مجال العادات الغذائية، ذلك أن المائدة تختلف على مستوى المكان من أسرة لأسرة، ومن فرد إلى آخر... حيث تواجهنا صعوبة ضبط (الما يؤكل) الذي يتغير باستمرار، كما أن للعادات الغذائية رحلة وحركة بين المجتمعات والثقافات، قبل أن تكون لها رحلة في الزمن[3]. لقد أدت خصوصية اشتغال التحول في مجال العادات الغذائية إلى إعادة النظر كذلك في مجموعة من المصطلحات التي تكتسي عادة معنى مباشرا بالنسبة إلينا، أو تتخذ معان محددة في ارتباطها بالتحول :

فعلى سبيل المثال، نجد تعبيرا من قبيل "المطبخ العالمي" ليس سوى وصفا لخصائص المطبخ الذي استدخل عددا كبيرا من العادات الغذائية الخاصة بشعوب أخرى[4]، كما يشير مفهوم "التجديد" إلى التوليفات الغذائية الجديدة أكثر من إحالته على دخول وإضافة أغذية جديدة إلى النظام الغذائي[5]...

ولا تنحصر خصوصية التحولات الغذائية في كون الأمر مرتبط بالغذاء، بل ما فتئت هذه الخصوصية تتناسل وتتفرع حتى عندما ينصب البحث على أغذية بعينها، فعلى سبيل المثال : لاحظنا بطء التحولات الخاصة بالأغذية التي تعتبرها الساكنة أساسية، فبخصوص المغرب، ظلت الحبوب الغذاء الرئيسي للساكنة القروية والحضرية معا، ورغم تراجع دور الفلاحة في توفيرها بالنسبة للعالم القروي الطنجي، وظل القرويون يضفون عليها صفة الأغذية الأساسية رغم إدخال إضافات على الوصفات المحضرة بواسطتها.

---

[2] نبه روزونبرجي الى محدودية النتائج التي خرج بها في البحث الذي قام به بمعية حميد التركي بحكم التركيز على دور العوامل المناخية والطبيعة في خلق المشاكل المرتبطة بالغذاء.
Bernard Rosenberger : Société, Pouvoir et alimentation, nourriture et précarité au Maroc Précolonial, ed. Alizés, février 2001, p. 5.

[3] Jean francois Revel, la sensibilité gastronomique, de l'antiquité à nos jours, un feston en paroles, ed. Suger, 1985, p. 29.

[4] Jean francois Revel, op cit., p.250.

[5] Ibid, p. 29.

لقد لاحظنا كذلك صعوبة دخول تحولات على العادات الغذائية المرتبطة بمعتقدات دينية أوشعبية : (المحرمات الدينية... الأغذية المقدسة...) إذ يمكن اعتبار البعد الرمزي للغذاء من العوامل المقاومة لتحول العادات الغذائية.

يبدو أن صعوبة ضبط منطق تحولات العادات الغذائية* يرجع في نهاية المطاف إلى وجود محددات مختلفة لما هو غذائي. فبالنسبة لأنثربولوجيا التغذية – كفرع معرفي تنتمي إليه مقاربتنا – يظل مفهوم الحاجات (الغذائية) يلفه الكثير من الغموض، ذلك أنه مع اختلاف الحاجات الغذائية واختلاف ترتيبها من فئة لأخرى، يصبح الرجوع إلى نسق معين من القيم أمرا ملحا[6].

أما البحث الميداني الذي قمنا به في العالم القروي الطنجي، فقد نتج عنه التأكيد على أن التحولات الراهنة أدت إلى الانتقال من المجاعات إلى سوء التغذية، ومن الأوبئة إلى الأمراض الناجمة عن سوء التغذية.

وقد عرفت الوضعية الفلاحية في طنجة تحولات من حيث نوع وكثافة الإنتاج مثلا (انظر الجدول رقم 1) عملت على إعادة تشكيل العلاقة بين الفلاح والفلاحة والتغذية، كما ربط بعض المستجوبين الوضعية الفلاحية في الماضي بالصحة الجيدة التي كان يتمتع بها السكان آنذاك، وهي رؤية يمكن إدماجها ضمن الرؤى التي تمجد الماضي عموما، كما يمكن أن يتعلق الأمر فقط بتزامن حالة الصحة مع وضعية الفلاحة دون أن يكون للوضعية الصحية علاقة بهذه الأخيرة بشكل مطلق.

غير أن الجفاف الذي اجتاح المنطقة في الثمانينات أدى إلى تقليص مساهمة الفلاحة في تشكيل بنية العادات الغذائية، ودخول السوق كمصدر أساسي للنظام الغذائي القروي، وقد رام بعض المستجوبين إلى اعتباره أمرا إيجابيا، نظرا لدخول أغذية جديدة إلى النظام الغذائي القروي بفضل السوق (انظر جدول الجدول رقم 1)، فضلا عن اندثار الأغذية التي اعتبروها دالة على الفاقة والجوع.

---

* دفعتنا خصوصية وجود التحول كسيرورة لها امتداد في الزمن إلى الرجوع إلى التاريخ في البحث الذي قمنا به لكن في الحدود التي تم التركيز فيها على التحولات الدالة بالنسبة للعينة المبحوثة.

6 Celso Furtado , « le développement », in interdisciplinarité et science humaines, Unesco, Vol II, 1983, p. 293.

إلا أن ذلك لا يعني اكتمال ظاهرة تحول العادات الغذائية القروية بطنجة، بل نشير أيضا إلى الدور المحتمل الذي يمكن أن تضطلع به الهجرة الخارجية والتهريب الغذائي في إذكاء هذا التحول.

1- التحولات التي عرفتها كثافة استهلاك بعض الأغذية في العالم القروي الطنجي

الجدول رقم 1 :

الأغذية		مصدرها	كثافة استهلاكها			
			في الماضي فقط	في الحاضر فقط	في الماضي والحاضر معا	ملاحظات
الحبوب	*الذرة البيضاء	الفلاحة	X			يقول أحد المستجوبين : في الماضي كنا نعاني من السيلة أي الفيضان، يمكن أن يتواصل هطول المطر ثلاثة أشهر كاملة، كما كان الفيضان يؤدي إلى إتلاف المنتوج مما كان يدفعنا إلى الإعتماد بالدرجة الأولىعلى الذرة البيضاء التي لم تكن تتاثر زراعتها كثيرا بالفيضان.
	*الشعير	الفلاحة			X	
	*القمح الرطب	الفلاحة		X		
	*القمح الصلب	الفلاحة			X	
	*الدقيق	السوق		X		
السمك	*الشابل	النهر	X			
	*باقي أنواع السمك	السوق		X		
القهوة		العطار / السوق			X	كانت القهوة تستهلك فقط في رمضان دون إضافة الحليب إليها لأن ذلك لم يكن معروفا لدى القرويين، وقد كانت القهوة ترمز إلى الوجاهة والترف.

2- العادات المندثرة اوالآخذة في الاندثار بالعالم القروي الطنجي : تغذية الفاقة والجوع

الجدول رقم 2 :

اسم الأغذية أو الوصفات	طريقة تحضيرها
"مركس"	هوعبارة عن خليط مكون من الشعير والذرة اوالشعير والقمح، كان يعد به الخبز والفطائر قديما، كما أن القول باللهجة المحلية أن " فلانا ركس" يعني أنه قام بشراء هذا الخليط، أوقام بخلطه بنفسه بعد شراء كل صنف من أصناف الحبوب المذكورة على حدة.
"حريرة بالماء"	يوضع مقدار كأس كبير من الحليب + نصف هذا المقدار من الماء + دقيق القمح، كانت تحضر وصفة الحساء هاته كوجبة للإفطار في الماضي.
"كرننش "	يطهى نبات " الكرنيينة" (وهونبات شوكي من البقليات) في الماء في إناء من النحاس يسمي " البرمة"، يعد دقيق الذرة البيضاء، ثم يهيء لكي يصير " كسكسا " وذلك بعد إضافة دقيق رطب عليها، يطهى " كسكس الذرة " أو" حلحول الذرة " بواسطة البخار فوق الإناء الذي تطهى فيه " الكرنينة"، ثم يوضع كسكس الذرة بعد اكتمال نضجه في قصعة وتوضع فوقه " الكرنينة "، ليكون آنذاك جاهزا للاستهلاك..
" صناب" بالحليب	يتم التقاط نبات " صناب" وهو من البقليات، يتم قطعه قطعا صغيرة، يسلق في ماء به قليل من الملح في قدر من النحاس يسمى " البرمة "، يتم بعد ذلك إزالة الماء الذي طهي فيه، يوضع من جديد في إناء آخر مع إضافة قليل من الثوم، والزيت، البهارات (الفلفل الأحمر)، يتم تحريك هذا الخليط إلى أن يندمج، بعد ذلك يضاف إليه مقدار من الحليب، ويستهلك كحساء.
"دودة الدوم"	كان الأطفال الصغار ذكورا أوإناثا يقومون بعملية الحفر بأيدهم تحت نبات "الدوم" إلى أن يجدوا تحت الصنف اليابس منه دودة بيضاء، ينزعون رأسها الأسود ثم يغرسون عودا فيها قصد شيها قبل تناولها.
"الدهانة"	هي نوع من الخبز كان يحضر باستعمال الذرة والزيت (شبيهة بما يطلق عليه الآن اسم " الحرشة")، كان يقدم لمن يقوم بجز صوف الغنم في موسوم ذلك "الدزاز ".
"زامبو"	يوضع الشعير في إناء بفرن تقليدي مبني بواسطة الطين الى أن يتغير لونه قليلا وبعد ذلك يطحن في الرحى ويضاف إليه الزيت والسكر ليكون جاهزا للاستهلاك.

سمك النهر "الشابل"	في الماضي، حيث عدم توالي سنوات الجفاف، كان شباب القرى يقوم بصيد السمك النهر، خاصة من النوع الذي يطلق عليه " الشابل " المتميز بكبر حجمه، إذ كان ذلك عادة جاري بها العمل إبان امتلاء النهر وفيضانه أحيانا، كما كان صيد هذا السمك يتم بطريقة تقليدية، تشبه الى حد ما الطريقة التي كان يتم بها صيد سمك النهر في عهود سحيقة : إذ يتم اختيار ممر ضيق في النهر, يوضع حاجزان من قصب في هذا الممر بحيث يبقى بينهما فراغ , توضع شبكة صيد ذات (عنق) ضيق , يتم تثبيتها في الحاجزين، بحيث توجد شبكة الصيد في الفراغ الفاصل بين الحاجزين واصلة بينهما، وفي مرحلة أخيرة تبدأ عملية مطاردة السمك فيهرب السمك متجها نحو شبكة الصيد.

3- متحفة Muséologie الأواني كمدخل لتحديد معالم العادات الغذائية بالعالم القروي الطنجي بين الأمس واليوم

الجدول رقم 3 :

مادة الصنع	الأواني	زمن وجودها أوحضورها		
		في الماضي فقط	في الحاضر فقط	في الماضي والحاضر معا
الفخار العادي (فرور)	- الطنجية : وهي قدر يحفظ فيه السمن - التاكرة : وهي إناء يشبه " الطجين " إلا أنه دون غطاء، ويسمى " التاكرة" في الغالب نسبة إلى الوصفة الغذائية المرتبطة به المتكونة من السمك+ الصلصة+ الخضر - " كسكاس" كان يستعمل لذات الأغراض التي يستعمل من أجلها "الكسكاس " المصنوع من الألمنيوم في الوقت الراهن، أي الطهي بالبخار. - قصعة " قصرية " يحضر فيها عجين الخبز.	X		X X X
الفخار المزخرف أو"البديع"	المخفية وهي إناء من الفخار المزخرف تتميز بعمق قعرها، كانت الأسر الميسورة تقدم فيها الطعام خاصة الكسكس.	أصبحت تستعمل للزينة الآن		

النحاس	- " البرمة " وهي عبارة عن قدر كبير من النحاس، كان يستعمل في طهي بعض الأغذية في الماء أو لمجرد تسخين الماء قصد الاغتسال مثلا. - صينية نحاسية ذات(أرجل(تستعمل لتقديم الشاي، إلا أن استعمالها كان يقتصر بالدرجة الأولى على الأسر الميسورة.	X X		
الخشب	- الملاعق " المطالع " الصغيرة والكبيرة. -" البشلاط " وهوعبارة عن غصن رفيع يقطع من الشجرة بحيث يكون عبارة عن تلاقي مجموعة من الأغصان، وقد كان يستعمل في تحضير وصفة " البيصارة" وصفة تحضر بواسطة الفول أوالفاصوليا الخضراء، إذ تحرك باستعماله حتى تتحلل حبوب الفول، أما الآن فتستعمل آنية لطحن العناصر التي تدخل في تحضير حساء الحريرة، إلا أن " البشلاط " لا زال يستعمل في بعض القرى.			X X
"معدن الورقة"	-" براد" أزرق وهويختلف عما يطلق عليه الطنجيون اسم (الإبريق) وقد أصر أحد القرويين على أن الإبريق لم يكن موجودا بالماضي بل أن ما كان هو"البراد" الأزرق الذي كانت تمتلكه عائلات قليلة. -صحون بيضاء التي كانت قلما تستعمل.			X x
الألمنيوم	-طنجرة الضغط -طنجرة عادية -الكسكاس -الملاعق -الإبريق الصواني -القصعة -...		x	X X X X X X

4- العادات الغذائية الاحتفالية بالعالم القروي الطنجي بين الحاضر والماضي

الجدول رقم 4 :

المناسبة	العادات الغذائية والوصفات الاحتفالية بين الحاضر والماضي
"المولد النبوي" أو عاشوراء	* يتم تحضير وصفة تسمى (الفتات) : وهناك طريقتان لذلك (فإما أن تعد فطائر " الرغايف " اعتماد على القمح، يطهى لحم الدجاج " البلدي"، وتضاف توابل : الابزار والزعفران أثناء ذلك، بحيث تكون صلصة (المرق) كثيرة، تقسم الفطائر المعدة إلى قطع صغيرة، تصب عليها صلصة الدجاج إلى أن يكتمل ابتلالها، ثم توضع في النهاية قطع الدجاج فوق الخليط، أما الطريقة الثانية لإعداد " الفتات"، فهي لا تختلف عن الأولى إلا في كون الخبز المحضر اعتمادا على القمح يعوض فطائر " الرغايف".
موسم جز صوف الغنم "الدزاز"	* تعد وصفة الكسكس باللحم والخضر : في الوقت الحاضر : يتم شراء الكسكس من السوق، يتم طهيه بالبخار، في حين يطهي اللحم باستعمال بالاضافة الى الزيت إلي الزيت، توابل الابزار والزعفران، كما تطهى الخضر في الماء لوحدها في إناء كبير هوعبارة عن الجزء السفلي من إناء الكسكاس، إذ يطهى الكسكس باستعمال (البخار فوق الإناء تطهى الذي تطهى فيه الخضر... يقدم الكسكس باللحم والخضر للأشخاص الذين يقومون بجز صوف الغنم بالإضافة إلى الوافدين إلي البيت من الزوار كوجبة للغذاء،أما في الماضي فإن الفرق يكمن فقط في الكسكس الذي لم يكن يشترى بل يعد بواسطة دقيق القمح + الماء + الملح + العمل بالأيدي إلى أن تتكون حبات صغيرة تسمى "الفتلة ". أما في الماضي : كانت تعد وصفة الكسكس باللحم فقط.
"الفكاك" أو تغذية المرأة النفساء	* يقدم الى المرأة النفساء ما يسمى" بالمرق" : في الماضي كان على المرأة النفساء ألا تتناول الخبز مدة 7 أيام أي الى أن يحين وقت الاحتفال بالعقيقة، فكان يقدم لها " المرق" الذي هوعبارة عن صلصة الدجاج " البلدي" المتكون من الدجاج " البلدي " " ماء + زيت+ إبزار+ زعفران، كما كان يعوض الدجاج البيض أحيانا مع الاحتفاظ بنفس مواصفات الصلصة المذكورة. أما الآن، أشارت إحدى المبحوثات ان المرأة النفساء رغم تناولها المرق فهي تتناول الخبز + الفواكه+ العجائن المسماة : الشعرية.
"قتيل الجرو"	* هي عادة احتفالية مندثرة في الوقت الحاضر، وتتعلق بالفلاحة، إذ بعد الإنتهاء من حرث الذرة بالنسبة لجميع الأسر الفلاحية، يتم إرجاع الابقار لحرث أرض من لم ينته بعد من عملية الحرث، وتسمى هذه العملية بما يرافقها من أغذية " بقتيل الجرو" : إذ يهيء الفلاحة المعني فطائر " الرغايف" المحضرة باستعمال الذرة البيضاء ويقدمها لأسرته وللزوار مع الزبد.

العرس	* يدوم العرس يومين أولهما يسمى الهدية : إذا كان أهل العريس " الهدايين " قد أتووا من مكان أوقرية بعيدة يقدم اليهم أكلتين حسب الاستطاعة المادية، إما الكسكس بالدجاج بالاضافة إلى اللحم مع البرقوق المجفف، أو تقديم الدجاج المطبوخ مع الزيتون فضلا عن اللحم بالبرقوق المجفف، أما إذا كان اهل العريس قد جاؤوا من مكان قريب، من ذات القرية أوقرية قريبة، فيتم الاقتصار على تقديم اكلة واحدة إما الكسكس بالدجاج، الدجاج مع الزيتون، أواللحم مع البرقوق المجفف، كما يقدم في كلتا الحالتين، سواء لأهل العريس أوالمدعوين مشروبات غازية، فضلا عن إحدى انواع الحلوى التي تشبه الخبز وتسمى " الفقوصة"، يصل قطرها 15 سنتتمتر تقريبا، وغالبا ما يتم شراؤها من المخبرات، كما يقدم نوع اونوعان من الحلوى (حلوى من مسحوق الكوك، حلوة محضرة باستعمال الفول السوداني، او" حلوى البيض "، وتعتبر أقل أنواع الحلوة تكلفةإذ تتكون من الدقيق+ البيض+ الزيت+ السكر. كما تتم تغذية المدعويين في الواجبات الثلاث، وإذا كان العشاء والغذاء يتكونان من الأغذية آنفا، فإن الافطار تتكون من الخبز+ السمن + العسل + الشاي+ فطائر "الرغايف ". بالنسبة لليوم الثاني من العرس فيسمى " العمارية" : وفيه، تذهب العروس إلى منزل زوجها وتقدم فيه ذات الوصفات، الأغذية والأشربة المقدمة في يوم "الهدية". أما في الماضي فقد كان العرس بالعالم القروي الطنجي يدوم ثلاثة أيام : يوم "النبتة " فيوم العمارية، كما لم يكن يستهلك الدجاج، الحلوى، البرقوق المجفف، المشروبات.
"العنصرة"	* يحضر في هذه المناسبة كسكس بالحليب، والفول (إن وجد)، وذلك احتفالا بمناسبة فلاحية تكون حسب تصريحات أحد المبحوثين يوم 24 يوليوز من كل عام، إذ يترك القمح وقد تم " درسه" في المكان الذي " درس فيه " : "النوادر"، ويتم نقله وتخزينه حتى " يعنصر " أي يستمر كذلك حتى حلول يوم العنصرة (27 يوليوز)، فيتم تحضير الوصفة المذكورة آنفا. هذا في الماضي، أما الآن فلم يعد يحتفل بالعنصرة نظرا لدخول الآلة وقيامها بجميع المراحل من الحرث إلى الدرس.
"رأس العام الفلاحي"	* يتعلق الأمر بحلول الموسم الفلاحي الجديد، حيث تحضر فطائر " البغرير " التي يدعوها بعض القرويين ب " الحرطيطة، كما تعد فطائر " الرغايف " من القمح أوخبز الذي يتم طهيه فوق " المقلاة" وذلك من أجل تحضير وصفة الفتات، بالإضافة الى فطائر " الشفنج " من الحجم الكبير.
" النسخة "	* يطلق اسم " النسخة " على اليوم الذي يوافق منتصف شعبان، ويخصص هذا اليوم للصيام، ولا تعد فيه وصفات بعينها، بل يتم قدر المستطاع تحضير إحدى أو بعض الوصفات الاحتفالية، " كالفتات "، بغرير ".
قدوم الضيف "البراني"	يقصد بالضيف " البراني"، الضيف الذي أتى من خارج القرية، خصوصا إذا كان لا ينتمي إلى العائلة، وغالبا ما يتم القيام ب " الذبيحة" من أجله : ذبح الدجاج، كما يهيأ من أجله بعض أنواع الفطائر (بغرير، الشفنج، الرغايف...) بالإضافة إلى تقديم السمن والعسل.